



Batteria Mammamia Brandani 8 Pezzi

manuale di istruzioni | instruction manual | manuel d'instructions
handbuch anweisungen | manual de instrucciones | manual de instruções



BATTERIA MAMMAMIA BRANDANI 8 PEZZI

COMPOSIZIONE	DIAMETRO	CAPACITA'
Casseruola fonda un manico con coperchio	16cm	2 LT
Casseruola fonda due manici con coperchio	18cm	2,7 LT
Pentola due manici con coperchio	22cm	5 LT
Casseruola bassa due manici con coperchio	24cm	3,3 LT

GRAZIE PER AVER SCELTO LA BATTERIA MAMMAMIA BRANDANI

La batteria di pentole MAMMAMIA oltre ad un design estetico gradevole garantiscono una cottura di alta qualità, grazie al triplo fondo consentono infatti una diffusione uniforme del calore e una cottura omogenea e, grazie alla loro composizione in acciaio inossidabile, inodore e insapore non alterano i sapori del cibo cotto al loro interno.

Questa batteria è coperta da garanzia sui difetti di fabbricazione secondo i termini previsti dalla legge europea, questa garanzia non copre danni causati da uso improprio o dalla normale usura nel tempo.

Si prega di leggere completamente questo breve manuale e conservarlo per future consultazioni.

CARATTERISTICHE:

- Realizzata in acciaio inox
- Manici interamente metallici in acciaio inox , maneggevoli e resistenti
- Coperchio in vetro temperato (resistente +250°C/-20°C) che consente di verificare lo stato della cottura.



- Valvola di sfiato sul coperchio ideale per la cottura con poca acqua
- Bordo svasato per agevolare la versatura dei liquidi
- Fondo a tre strati che consente una uniforme diffusione del calore, adatto a tutti i tipi di piani di cottura (a induzione, a gas, elettrici, in ceramica ecc.)

ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE

1. Prima del primo utilizzo è consigliabile sciacquare le pentole con acqua e sapone per togliere eventuali residui da produzione.
2. Per un uso più duraturo e una migliore preservazione del fondo della batteria e' consigliabile una cottura a fuoco medio o basso. In caso di cottura con poca acqua si consiglia la cottura a fuoco basso.
3. Per proteggere le superfici interne della batteria si consiglia di aggiungere il sale solo quando l'acqua è in ebollizione per evitare intaccature della superficie.
4. Non surriscaldare la pentola senza acqua all'interno ed evitare che l'acqua evapori completamente per non danneggiare la batteria e il piano di cottura. Qualora questo accadesse, spegnere la fiamma e attendere che la casseruola si sia completamente raffreddata per evitare il rischio di ustioni.
5. Non lasciare le pentole bollenti incustodite o in punti facilmente accessibili ai bambini.
6. Non lasciare per diverse ore il cibo cotto (soprattutto cibi particolarmente acidi o grassi) nelle pentole per evitare intaccature alla superficie dell'acciaio.
7. Si consiglia il lavaggio a mano con detersivi neutri per un uso più duraturo nel tempo. Qualora si scelga il lavaggio in lavastoviglie, aprire lo sportello di chiusura al termine del ciclo di lavaggio per favorire la circolazione dell'aria ed evitare la formazione di aloni.
8. Acqua ricca di calcare o alcune tipologie di cibi potrebbero causare la formazione di depositi di calcare. Provvedere alla loro tempestiva e regolare rimozione facendo bollire all'interno delle pentole dell'acqua con un po' di aceto all'interno o con prodotti idonei, strofinando all'occorrenza un panno morbido non abrasivo.
9. Non versare acqua fredda nella pentola calda, shock termici potrebbero causare la



deformazione del fondo o delle pareti.

10. Se del cibo viene bruciato dentro le pentole, riempire con acqua tiepida e sapone per piatti e lasciare in ammollo per circa un'ora. Se l'ammollo non è sufficiente strofinare con una spugna abrasiva non metallica imbevuta di acqua e sapone per piatti.

Nota: BRANDANI declina qualsiasi responsabilità per danni causati dalla mancata osservanza delle precauzioni sopra consigliate. In tal caso si esclude il diritto di regresso.

CONSIGLI PER CUCINARE A BASSO CONSUMO ENERGETICO

- Usare il piano di cottura con diametro di misura più vicina al diametro della pentola.
- Evitare che la fiamma superi il bordo esterno della pentola e disperda quindi il calore.
- Usare la minima quantità d'acqua possibile per raggiungere l'ebollizione più velocemente.
- L'uso del coperchio durante la cottura riduce notevolmente il consumo di energia.

CONSIGLI PER COTTURA CON POCA ACQUA

Verdura, pesce e pollame vengono cotti ancora umidi e con pochissima acqua nella pentola coperta da coperchio. L'acqua bollente produce vapore acqueo che sale, si raffredda sul coperchio per poi gocciolare sul cibo. Per evitare la fuoriuscita del vapore si raccomanda di sollevare il meno possibile il coperchio durante la cottura. Lo speciale coperchio in vetro consente di controllare lo status della cottura senza bisogno di sollevarlo.

Nella cottura con poca acqua le vitamine e i sali minerali rimangono inalterati nel cibo, mantenendo così integre le sostanze nutritive.



BRANDANI MAMMAMIA PAN SET 8 PCS

COMPOSITION	DIAMETER	CAPACITY
Casserole with one handle and lid	16cm	2 LT
Pan with two handles and lid	18cm	2,7 LT
Pan with two handles and lid	22cm	5 LT
Pan with two handles and lid	24cm	3,3 LT

THANK YOU FOR CHOOSING THE BRANDANI MAMMAMIA PANS

The MAMMAMIA set of pans, besides having a nice design, also guarantee a high quality cooking. In fact, thanks to the triple bottom the diffusion of heat and cooking is uniform and the odourless, flavourless and acid resistant stainless steel composition does not alter the taste of the food cooked in them.

FEATURES:

- Made in stainless steel
- All-metal stainless steel handles, easy to handle and resistant
- Tempered-glass lid (resistant +250 °C/-20 °C) allowing you to check the status of cooking.
- Vent valve on the lid is ideal for cooking with little water
- Edge of pan slightly tilted outwards in order to facilitate pouring of the contents
- Three-layered bottom allowing a uniform heat distribution, suitable for all types of cookers (induction, gas, electric, ceramic, etc..)



OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

1. Prior to first use, rinse the pans, boil a little water in them and then dry carefully.
2. For longer use and a better preservation of the pan bottoms, cooking on a medium or low heat is recommended. When cooking with a small amount of water a low heat is recommended
3. To protect the internal surfaces of the pans it is recommended to always add a pinch of salt to the boiling water.
4. Do not heat the pan without water and prevent the water from completely evaporating to avoid damaging the pan and the hob. If this happens, turn off the heat and wait for the pan to cool completely to avoid risk of burns.
5. When in use do not leave the pans unattended or in easy reach of children.
6. To avoid encrustations do not leave cooked food in the casserole for several hours.
7. For a longer-lasting use we recommend washing by hand with neutral detergent. If you choose to wash in the dishwasher, open the door as soon as the cycle has finished to allow air circulation and prevent marks.
8. Water which is rich in limestone or some types of foods may cause the formation of lime deposits. Remove these promptly by boiling some water with a little vinegar in the pans, or by using suitable products.

Note: BRANDANI disclaims any liability for damage caused by failure to observe the above mentioned precautions. In this case, the right of recourse is excluded.

TIPS FOR COOKING WITH LOW ENERGY CONSUMPTION

- Use the burner which has the nearest diameter to the pan.
- Do not let the flame exceed the outer edge of the pan, in this case heat is wasted.

TIPS FOR COOKING WITH LITTLE WATER

Vegetables, fish and poultry are cooked while still moist and with a small amount of water in the



pan covered with lid. The boiling water produces water steam that rises, then cools down on the lid to then drip onto the food. To avoid steam escaping it is recommended to lift the lid as little as possible during cooking. The special glass lid allows you to check the status of cooking without needing to lift it.

When cooking with little water vitamins and minerals remain in the food thus keeping the nutrients intact.





BATTERIE MAMMAMIA BRANDANI 8 PIECES

COMPOSITION	DIAMETRE	CAPACITÉ
Casserole une poignée avec couvercle	16cm	2 LT
Casserole deux poignées avec couvercle	18cm	2,7 LT
Casserole deux poignées avec couvercle	22cm	5 LT
Casserole deux poignées avec couvercle	24cm	3,3 LT

MERCI D'AVOIR CHOISI LA BATTERIE MAMMAMIA BRANDANI

La batterie de casseroles MAMMAMIA a non seulement un design esthétique et agréable mais garantit aussi une cuisson de grande qualité grâce au triple fond. Elle permet en effet une diffusion uniforme de la chaleur et une cuisson homogène et, grâce à leur composition en acier inoxydable, inodore, avec saveur et résistante aux acides qui n'altèrent pas les goûts de la nourriture cuite à l'intérieur.

CARACTERISTIQUES:

- Réalisé en acier inox
- Poignées entièrement métalliques en acier inox, maniables et résistantes
- Couvercle en verre trempé (résistant +250°C/-20°C) qui permet d'étalonner l'état de la cuisson.
- Valve à air sur le couvercle, idéal pour la cuisson avec peu d'eau
- Bord légèrement incliné vers l'extérieur pour faciliter le versement du contenu
- Fond à trois couches qui permet une diffusion uniforme de la chaleur, adapté à tous les types de fours (à induction, à gaz, électrique, en céramique etc.)



INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET ENTRETIEN

1. Avant la première utilisation il est conseillé de rincer les casseroles et de faire bouillir un peu d'eau à l'intérieur et ensuite de bien les essuyer.
2. Pour un usage plus durable et une meilleure préservation du fond de la batterie il est conseillé d'effectuer une cuisson à feu moyen ou doux. En cas de cuisson avec peu d'eau il est conseillé une cuisson à feu doux.
3. Pour protéger les surfaces internes de la batterie il est conseillé d'ajouter toujours un peu de sel à l'eau en ébullition.
4. Ne pas surchauffer la casserole sans l'eau à l'intérieur et éviter que l'eau ne s'évapore complètement pour ne pas endommager la batterie et le plan de cuisson. Si cela arrive, éteindre la flamme et attendre que la casserole refroidisse complètement pour éviter le risque de brûlures.
5. Ne pas laisser les casseroles bouillantes sans surveillance ou à portée des enfants.
6. Ne pas laisser pendant plusieurs heures la nourriture cuite dans la casserole pour éviter la formation d'incrustations.
7. Il est conseillé de laver à la main avec un détergent neutre pour un usage plus durable dans le temps. Si vous choisissez le lavage au lave vaisselle, ouvrir la porte de fermeture à la fin du cycle de lavage pour favoriser la circulation de l'air et éviter la formation d'halos.
8. L'eau riche en calcaire ou certain type de nourritures peut causer la formation de dépôts de calcaire. Pour y remédier faire bouillir à l'intérieur des casseroles de l'eau avec un peu de vinaigre et avec des produits indiqués.

Note: BRANDANI décline toute responsabilité pour des dommages causés par le manque d'observation des précautions conseillées ci-dessus. Dans un tel cas il est exclu d'avoir droit à un recours.

CONSEILS POUR CUISINER A BASSE CONSOMMATION ENERGETIQUE

- Utiliser un four avec un diamètre de mesure proche de celui du diamètre de la casserole.
- Eviter que la flamme dépasse le bord externe de la casserole et répande ainsi de la chaleur.



CONSEILS POUR UNE CUISSON AVEC PEU D'EAU

Les légumes, le poisson ou la volaille se cuisent encore humides et avec très peu d'eau dans la casserole couverte d'un couvercle. L'eau bouillante produit de la vapeur d'eau qui salée, se refroidit sur le couvercle pour ensuite couler sur la nourriture. Pour éviter la fuite de la vapeur, il est recommandé de soulever le moins possible le couvercle durant la cuisson. Le couvercle spécial en verre permet de contrôler le niveau de cuisson sans avoir à le soulever.

Grâce à la cuisson avec peu d'eau les vitamines et les sels minéraux restent intacts dans la nourriture, en conservant ainsi les qualités nutritives.



KOCHTOPFS ERIE MAMMAMIA BRANDANI 8 STCK

ZUSAMMENSETZUNG	DURCHMESSER	KAPAZITÄT
Kasserolle 1 Henkel mit Deckel	16cm	2 LT
Topf 2 Henkeln mit Deckel	18cm	2,7 LT
Topf 2 Henkeln mit Deckel	22cm	5 LT
Topf 2 Henkeln mit Deckel	24cm	3,3 LT

VIELEN DANK ,DASS SIE SICH FUER DIE SERIE MAMMAMIA BRANDANI ENTSCHIEDEN HABEN

Das Kochgeschirr Mammamia , verfuegt ueber einem erfreulichen aesthetischen Design und sorgt fuer eine hohe Kochvorgang qualitaet , dank der dreifache Topfboden wird in der Tate ine gleichmaessige Verteilung der Waerme und Kochvorgang , dank ihrer zusammensetzung in Edelstahl ist Mammamia Topf geruchlos, geschmacklos und bestaendig gegen Sauerer und den Geschmack des Essens wird nicht veraendert.

EIGENSCHAFTEN:

- Aus Edelstahl.
- Henkel ganz aus Edelstahl Inox leicht zu benutzen und bestaendig.
- Deckel aus gehaertetes Glas (bestaendig plus 250Grad C./ minus 20 Grad C.) durch den Sie den Kochvorgang ueberpruefen koennen.
- Entlueftungsventil auf dem Deckel ist ideal fuer das Kochen mit wenig Wasser.
- Bord leicht nach aussen gebogen um die Inhalt leicht zu ausschuetten.



- Boden 3 Schicht , die eine gleichmaessige Waermeverteilung ermoeeglicht, geeignet fuer jede Kochherd ,Gas , Keramik, Elektrisch und sowweiter.

ANWEISUNG:

1. Vor dem ersten Gebrauch die Toepfe ausspuelen und mit etwas Wasser fuellen und aufkochen lassen, sorfaeltig abtrocknen.
2. Fuer eine laengere und bessere erhaltung der dreifaches Boden des Topfes wird empfohlen auf kleine bis mittel Flamme zu kochen.Falls Si emit etwas Wasser kochen wird eine kleine Flamme reichen.
3. Um die Innenflaechen der Topf zu schuetzen empfehlen wir immer eine Prise Salz ins Wasser zu zugeben.
4. Der Topf nicht ueberhitzen ohne Wasser und versuchen Sie zu vermeiden dass das Wasser vollstaendig verdampft, so koennen Sie eine BeschaeDIGung des Topf und auch der Herd vermeiden.Falls dies passiert , schalten Sie der Herd sofort aus und warten Sie bis der Topf vollkommen ausgekuehlt ist, so koennen Sie das Risiko von Verbrennungen entgehen.
- 5.Lassen Sie Die Heissen Toepfe nicht ohne Aufsicht und auch nicht an Orten leicht Zugaenglich fu er Kinder.
6. UM die Bildung von Ablagerung zu verhindern ,die gekochtes Essen nicht fuer mehrere Stunden in der Topf bleibt.
7. Mit die Hand spuelen und mit einem neutralen Reinigungsmittel sauebern , so bleibt ihnen die MAMMAMIA KOCHTOPFSERIE laenger erhalten.
8. Wasser Kalkhaltig oder sogar Speisen, koennen eine Kalkablagerung bilden , falls es passiert sofort Wasser mit Essig in der Topf und aufkochen lassen.

N.B:

BRANDANI LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FUER SCHAE DEN DIE DURCH MISSACHTUNG DER DEN EMPFOHLEN VORSICHTSMASNAHMEN VERURSACHT, IN DIESER FALL SCHLIESST DAS RECHT DIE RUECKGABE AUS.



TIPPS FUER DAS KOCHEN MIT NIEDRIGEM VERBRAUCH.

Verwenden Sie der Kocher mit einem Durchmesser naeher andas Durchmesser des Topfes. Verhindern Sie das die Flamme Groesser ist als der Topfboden, so kann die waerme nicht entfliehen.

TIPPS FUER DAS KOCHEN MIT WENIG WASSER.

Gemuese, Fisch und Gefluegel werden noch feucht mit wenig Wasser in der zugedeckte Topf gekocht.Das kochendes Wasser erzeugt Dampf , der steigt dann kuehlt sich auf dem Deckel um dann auf die Lebensmittel zu tropfen.Um den Austritt von Dampf zu vermeiden wird empfohlen so wenig wie moeglich den Deckel waehrend des Kochens weg zunehmen. Die spezielle Glasdeckel ermoeeglicht das Sie der Kochvorgang kontrollieren ohne das Sie den Deckel hochheben.Vitaminen und Mineralstoffe bleiben in der Nahrung erhalten wenn Si emit wenig Wasser kochen.



BATERÍA DE COCINA MAMMAMIA BRANDANI 8 UNIDADES

COMPOSICIÓN	DIÁMETRO	CAPACIDAD
Cacerola con un mango y tapa	16cm	2 LT
Olla con dos mangos con tapa	18cm	2,7 LT
Olla con dos mangos con tapa	22cm	5 LT
Olla con dos mangos con tapa	24cm	3,3 LT

GRACIAS POR ELEGIR LA BATERÍA MAMMAMIA BRANDANI

La batería de cocina MAMMAMIA además de presentar una línea estética atractiva garantiza una cocción de alta calidad, gracias al triple fondo permite de hecho una difusión uniforme del calor y una cocción homogénea y gracias a su composición de acero inoxidable, inodora, insípida y resistente a los ácidos no altera el sabor de los alimentos cocidos en su interior.

CARACTERÍSTICAS:

- Realizada en acero inoxidable
- Mangos completamente metálicos de acero inoxidable, manejables y resistentes
- Tapa de vidrio templado (resistente a +250°C/-20°C) que permite verificar el estado de la cocción.
- Válvula de ventilación en la tapa ideal para la cocción con poca agua
- Borde levemente inclinado hacia la parte externa para verter más fácilmente el contenido.
- Fondo de tres capas que permite una difusión uniforme del calor, apto para todo tipo de hornillo (de inducción, gas, eléctrico, de cerámica, etc.)



INSTRUCCIONES PARA EL USO Y LA MANUTENCIÓN

1. Antes del primer uso se aconseja aclarar las ollas y hacer hervir un poco de agua en el interior y sucesivamente secarlas bien.
2. Para un uso más duradero y una mejor conservación del fondo de la batería se aconseja una cocción con fuego medio o bajo. En el caso de cocción con poca agua se aconseja la cocción a fuego bajo.
3. Para proteger las superficies internas de la batería se aconseja añadir siempre una pizca de sal al agua en ebullición
4. No sobrecalentar la olla sin el agua en el interior y evitar que el agua evapore completamente para no dañar la batería y el plano de cocción. En el caso de que esto sucediera, apagar la llama y esperar que la olla se haya enfriado completamente para evitar el riesgo de quemaduras.
5. No dejar las ollas hirviendo sin vigilancia o en puntos fácilmente accesibles a los niños.
6. No dejar por muchas horas los alimentos cocidos en la cacerola para evitar la formación de incrustaciones.
7. Se aconseja lavar a mano con detergentes neutros para un uso más duradero en el tiempo. En el caso de que se elija el lavado en el lavavajillas, abrir la puerta al terminar el ciclo de trabajo para facilitar la circulación del aire y evitar la formación de halos.
8. Agua rica de cal o algunas tipologías de alimentos podrían causar la formación de depósitos de cal. Remover rápidamente y regularmente haciendo hervir agua con un poco de vinagre o con productos idóneos.

Nota: BRANDANI declina toda responsabilidad por los daños causados por no respetar atentamente las precauciones arriba mencionadas. En este caso se excluye el derecho de devolución.

CONSEJOS PARA COCINAR CON BAJO CONSUMO ENERGÉTICO

- Usar el hornillo con el diámetro más cercano al diámetro de la olla.
- Evitar que la llama supere el borde externo de la olla y disperse por lo tanto el calor.





CONSEJOS PARA LA COCCIÓN EN POCA AGUA

Verdura, pescado y pollo se cuecen aún húmedos y con poquísima agua en la olla cubierta con la tapa. El agua hirviendo produce vapor ácuo que sube, se enfría en la tapa para después gotear en los alimentos. Para evitar que salga el vapor, se aconseja levantar lo menos posible la tapa durante la cocción. La especial tapa de vidrio permite controlar el estado de cocción sin necesidad de levantarla

En la cocción con poca agua las vitaminas y las sales minerales quedan inalteradas en los alimentos, manteniendo de esta manera íntegras las sustancias nutritivas.



FOOD CONTACT



DISH-WASHER



GAS



INDUCTION



ELECTRIC



CERAMIC



HALOGEN



-  Articolo importato e distribuito da Brandani@gift group
-  Item imported and distributed by Brandani@gift group
-  Importeè et distribuè by Brandani@gift group
-  Eingefuehrt und verteilt von Brandani@gift group
-  Importado e distibuido da Brandani@gift group

Made in P.R.C.

BRANDANI® gift group





BRANDANI[®]
gift group www.brandani.it

ITALIAN STYLE

via caravaggio, 1 | 51012 pescia (pistoia) italy
ph. +39 0572 45971 | fax +39 0572 459743
servizioclienti@brandani.it | www.brandani.it